



Hoofdgerechten

## **Platbrood met ricotta en asperges**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor het platbrood:**

150 gram Griekse yoghurt  
1 theelepel Italiaanse kruiden  
150 gram bloem  
olijfolie  
peper  
zout

#### **Voor de topping:**

250 gram ricotta  
1 citroen  
250 gram witte asperges  
250 gram groene asperges  
100 gram erwtjes  
6 radijsjes  
120 gram prosciutto  
1 handvol rucola  
2 eetlepels olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Meng voor het platbrood de yoghurt en de kruiden onder de bloem en kneed tot een zacht deeg. Verdeel het deeg in 4 porties en rol er bolletjes van. Rol de bolletjes met een deegroller zo plat mogelijk uit op een met bloem bestoven werkblad. Bestrijk ze met olijfolie en bak ze in de airfryer op 180°C in 10 minuten goudbruin.

Schil de witte asperges en snij het harde onderste stuk weg. Snij ook het harde stuk van de groene asperges weg. Blancheer alle asperges 5 minuten in licht gezouten water. Voeg de laatste 2 minuten de erwtjes toe.

Rasp de schil van de citroen bij de ricotta. Knijp er een beetje citroensap bij en kruid met peper en zout. Snij de radijsjes in dunne plakjes.

Leg de geblancheerde asperges eventjes in een met olijfolie bestreken grillpan tot ze mooie strepen hebben. Kruid met peper en zout.

Bestrijk de platbroden met de ricottacrème. Verdeel er de asperges, erwtjes en radijsjes over. Werk af met prosciutto, rucola en enkele druppels olijfolie.

## Keukenbenodigdheden

Deegroller

Airfryer

Grillpan

